

01



la llei de prevenció del malbaratament alimentari

LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

30/3/2020

El Malbaratament alimentari

02

Causa la reducció de terres fèrtils disponibles, la pèrdua de diversitat biològica, l'excés d'ús d'aigua potable i d'energia, a generació de residus i és una de les causes del canvi climàtic



1/3
de tots els aliments
produïts a nivell mundial
es perden o es
malbaraten
[Font: FAO]



88 milions de tones
d'aliments
malbaratats cada any a la
UE

el problema

El Malbaratament alimentari a Catalunya

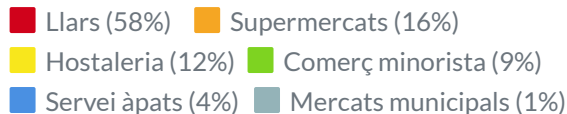
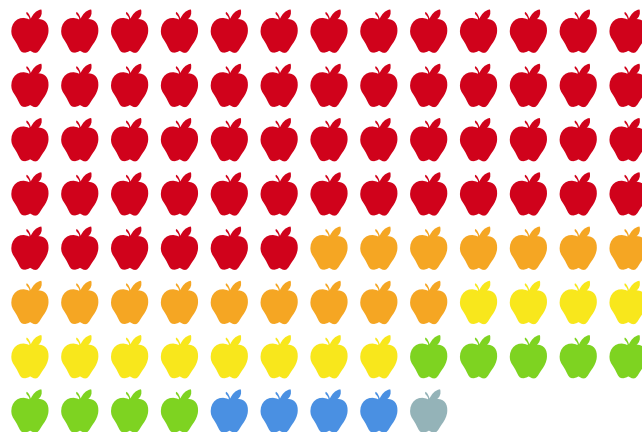
03 Segons un estudi de l'Agència de Residus de Catalunya de l'any 2012

Malbaratem...

260.000 tones d'aliments a l'any

7% del que adquireixen les famílies, els restaurants i els comerços

35 kg anuals per càpita



Normativa

04



- Resolució 19 de gener de 2012 del Parlament Europeu
- Directiva 2018/851/CE (paquet Economia Circular)
- LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



Objecte

05

Establir:

- accions de prevenció per a reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- accions de foment per a augmentar l'aprofitament i la valorització dels aliments al llarg de la cadena alimentària.



Aplicació

Aplica a les activitats que duen a terme els
tots els agents de la **cadena alimentària** que duen a terme llur
activitat en el territori de **Catalunya**, amb independència del lloc
on l'entitat tingui el domicili social

06



- empreses alimentàries i empreses del sector de l'hostaleria o la restauració
- administració pública
- espigoladors

- entitats d'iniciativa social i altres organitzacions sense ànim de lucre que presten serveis de distribució d'aliments
- consumidors

Obligacions

Empreses alimentàries i **entitats** d'iniciativa social i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquen a la distribució d'aliments, **empreses del sector de la restauració i l'hostaleria**

07



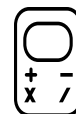
a) Disposar d'un **pla de prevenció** de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i aplicar-lo.



b) **Reduir, mesurar i informar** anualment sobre la quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



c) **Comptabilitzar** els productes alimentaris que es destinin a la distribució gratuïta o a l'alimentació animal



Les microempreses resten excloses d'aquestes 3 obligacions

Obligacions

08



d) Adoptar les mesures pertinents segons la jerarquia de prioritats



e) **Evitar actuacions** orientades a deixar els aliments en condicions no aptes per al consum o la valorització.



Les empreses de la cadena alimentària, les entitats d'iniciativa social i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquen a la distribució d'aliments, poden elaborar un pla propi o es poden acollir a plans col·lectius de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris elaborats amb relació a les diferents etapes de la cadena alimentària.

Obligacions

09



Capacitació dels treballadors



Incentivar venda de productes amb data de consum preferent o de caducitat pròxima



Promoure la prevenció amb accions i informar el consumidor sobre hàbits de consum més responsables



Fomentar la venda de productes amb imperfeccions o desperfectes

Obligacions

10



Promoure el consum de productes de temporada, de proximitat, ecològics i ambientalment sostenibles



Incorporar o millorar la informació sobre l'aprofitament dels aliments i bioresidus



Millorar la segregació de la fracció orgànica



Fomentar la venda d'aliments a granel

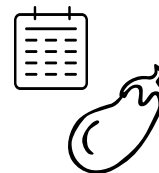
Obligacions específiques

Per a les empreses del sector de la restauració i l'hostaleria

11



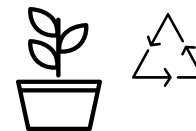
a) Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat



b) Facilitar al consumidor que es pugui endur, sense cap cost, els aliments que no hagi consumit, i informar d'aquesta possibilitat de manera clara i visible al mateix establiment, preferentment a la carta o al menú



c) Utilitzar envasos aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables, i admetre que el consumidor dugui el seu propi envàs



Obligacions

12



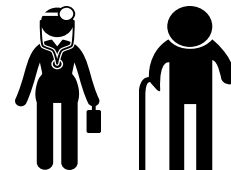
Empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars

Establir programes d'educació en la reducció del malbaratament alimentari en col·laboració amb els centres educatius



Empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors a hospitals o residències geriàtriques

Establir programes de reducció del malbaratament alimentari



Drets

Les **entitats d'iniciativa social i altres organitzacions sense ànim de lucre** que es dediquen a la distribució d'aliments tenen els drets següents:

13

a) Rebre aliments procedents de la donació i l'espigolament per a poder dur a terme llurs tasca d'atenció als col·lectius més desfavorits i llurs projectes socials de caràcter inclusiu.



b) Rebre assessorament i informació de les administracions públiques, organitzacions del tercer sector social o empreses privades del sector alimentari.



c) Rebre suport econòmic de les administracions públiques, en tant que vetllen pel dret a una alimentació saludable i generen ocupació, per a comprar aliments bàsics atenent preferentment a criteris de qualitat i d'impacte social dels productes, i no tant a criteris econòmics.

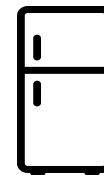


Obligacions específiques

Per a les **entitats d'iniciativa social i altres organitzacions sense ànim de lucre** que es dediquen a la distribució d'aliments:

14

- a) Mantenir correctes pràctiques d'higiene en la conservació i la manipulació dels aliments.
- b) Mantenir els locals i els equipaments en bon estat de neteja i manteniment.
- c) Disposar d'elements i infraestructures necessaris per a conservar, manipular i distribuir els aliments en condicions òptimes.
- d) Promoure projectes que creïn ocupació i inserció sociolaboral, treballant des d'una perspectiva de solidaritat i cohesió social.



Les entitats no tenen responsabilitat civil, penal ni administrativa sobre els possibles defectes de naturalesa, aspecte, durada o envasament dels aliments, llevat que aquests defectes siguin derivats d'actes negligents o de conductes intencionades per a causar-los.

Jerarquia

05



Prevenció

Utilització per a l'alimentació humana

Utilització per a l'alimentació animal

Recuperació d'elements i substàncies per a usos industrials

Obtenció de compost de qualitat

Valorització energètica (biogàs)

Altres tipus de valorització energètica

Eliminació

Prevenció

- a) Fomentar el coneixement de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- b) Fomentar campanyes informatives i de sensibilització (prevenció, impacte en la sostenibilitat econòmica, social i ambiental i consum responsable).
- c) Dates de consum preferent fixades de manera responsable.
- d) Aprofitament d'aliments amb la data de consum preferent superada.
- e) Bones pràctiques comercials, al llarg de la cadena alimentària.
- f) Acords o convenis de col·laboració entre els agents de la cadena alimentària i les entitats d'iniciativa social.
- g) Projectes cívics, comunitaris, de participació ciutadana i de voluntariat, projectes d'inserció sociolaboral o d'atenció de col·lectius vulnerables.



Entrada en vigor

Desplegament

17

Aquesta llei ha entrat en vigor l'endemà de la seva publicació en el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (13/3/2020)

El Govern ha d'aprovar el reglament que desplega la llei el termini d'un any des de l'entrada en vigor

14/03/2020

14/03/2021

Bon profit!

www.clubemas.cat
info@clubemas.cat

